Journal de Paris du 17e au 18e 9bre 1806.

Procedé pour extraire du sucre du raisin par Pully Chimiste de Milan

On égrappe du Chasselas, ou tout autre raisin: on le soumet à la presse, et on l'exprime assez legerement, parce que le sucre entraine peu de matiere extractive. On met le suc exprimé dans un tonneau, dont on laisse 1/4 de vuide: Quand le suc a reposé à vaisseaux ouverts 5 ou 6 heures on le fature avec de la craye ou marbre en poudre: la craie s'empare des acides, que contient le moût: il se produit une effervescence et quelques momens après la liqueur s'eclaircit. on la decante de dessus le precipité crayeux; on la met dans une bassine ou chaudron sur le feu, on la clarifie avec un blanc d'œuf et on la passe dans une etamine, ou linge serré quand elle est limpide et transparente, on la met sur le feu, et on l'evapore dans un bain marie jusqu'aux deux tiers environ. c'est ainsi que l'on obtient un sirop d'un gout infiniment agreable et sucré, qu'il paroit difficile d'empreparer un meilleur avec le plus beau sucre. ce sirop se conserve tres bien, seulement. dit Mr Pully une portion se cristallise au bout de quelques tems contre les parois des bouteilles, mais sans rien perdre de sa qualité. On peut donc avoir toute l'année sous sa main un sucre liquide propre à assaisonner les alimens, a faire des compotes, des confitures, des liqueurs excellentes et fort accommodantes.

1757 181